

## Kartoffelgaletten

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

400 g Kartoffeln  
100g Lauchstange  
1 Ei  
20 g Kochbutter 20g  
Salz  
weisser Pfeffer  
Muskatnuss  
2 EL Bratbutter



### Zubereitung

Die Kartoffeln in der Schale weich kochen, abgiessen, noch heiss schälen und durch das Passevite treiben.

Den Lauch zuerst in 2 cm. lange Stücke, dann der Länge nach in sehr feine Streifen schneiden. Kochbutter erwärmen und den Lauch bei kleiner Hitze 2-3 Minuten knapp weich dünsten.

Die passierten Kartoffeln mit dem leicht verquirlten Ei und dem Lauch gut mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und in kleine Kugeln formen.

In einer separaten Bratpfanne Bratbutter erhitzen und die Kartoffelkugeln hinein geben. Etwas platt drücken und beidseitig goldbraun ausbacken.